



RAGAUK SICILIJA

**PROGETTO PILOTA
DI PENETRAZIONE COMMERCIALE
NELL'AREA BALTICA**

2017



Premessa

La Lituania è un paese con una popolazione di poco superiore ai 3 milioni di abitanti, e insieme alle altre repubbliche baltiche (Lettonia ed Estonia) raggiungono una popolazione di circa 7 milioni di abitanti.

Sono paesi, insieme alla Polonia e a qualche altro paese dell'ex Est Europa (Ungheria, Repubblica Ceca), con PIL in crescita costante e con economie piuttosto vivaci.

Sono inoltre paesi strategici dal punto di vista logistico, in quanto dispongono di infrastrutture adeguate a svolgere il ruolo di piattaforma logistica (soprattutto sul fronte trasporti), anche perché vicini a paesi ben più popolosi quali Polonia, Bielorussia, Russia e Paesi Scandinavi.

Progetto Pilota

La Lituania, in ragione delle sue ridotte dimensioni, è stata individuata per ospitare un progetto pilota di promozione e posizionamento delle produzioni enologiche attraverso un approccio di marketing territoriale estensivo.

In pratica si è deciso di utilizzare il *brand* Sicilia come testa di ponte per un intervento di comunicazione ad ampio raggio ma segmentato sul target di riferimento, mentre l'apertura di canali commerciali è stato il controeffetto positivo di queste azioni promozionali.

Azioni

Il progetto ha visto mettere in atto 3 tipi di azioni parallele:

1. Comunicazioni ad ampio raggio

sui media tradizionali e sui canali web e social.

2. Presenza nei canali commerciali

con azioni di brand territoriale e di distribuzione di gadget a tema (è stato realizzato un *depliant* in lituano di ricette che prevedono l'uso di ingredienti facili da trovare sul mercato locale).

3. Organizzazione di un evento sul *brand* Sicilia

in una struttura fortemente visibile della capitale lituana, Vilnius.

RAGAUK SICILIJA



La comunicazione

1. Il marchio in lingua

Il marchio “Ragauk Sicijlią” in lituano significa “Assaggia la Sicilia”, ed è allo stesso tempo un invito all’azione.



2. La pagina Facebook in lingua

La pagina Facebook “Ragauk Sicilija” ospita informazioni generiche sulla Sicilia, sul territorio e i monumenti (fig. 1), intercalate da informazioni più strettamente connesse al cibo ed al vino (fig. 2), con una presenza di interventi di taglio prettamente commerciale non superiore al 10% del totale.



Intestazione della pagina Facebook.

Fig. 1 – Esempio di un intervento sulla pagina Facebook dedicato ai temi della cultura in Sicilia.

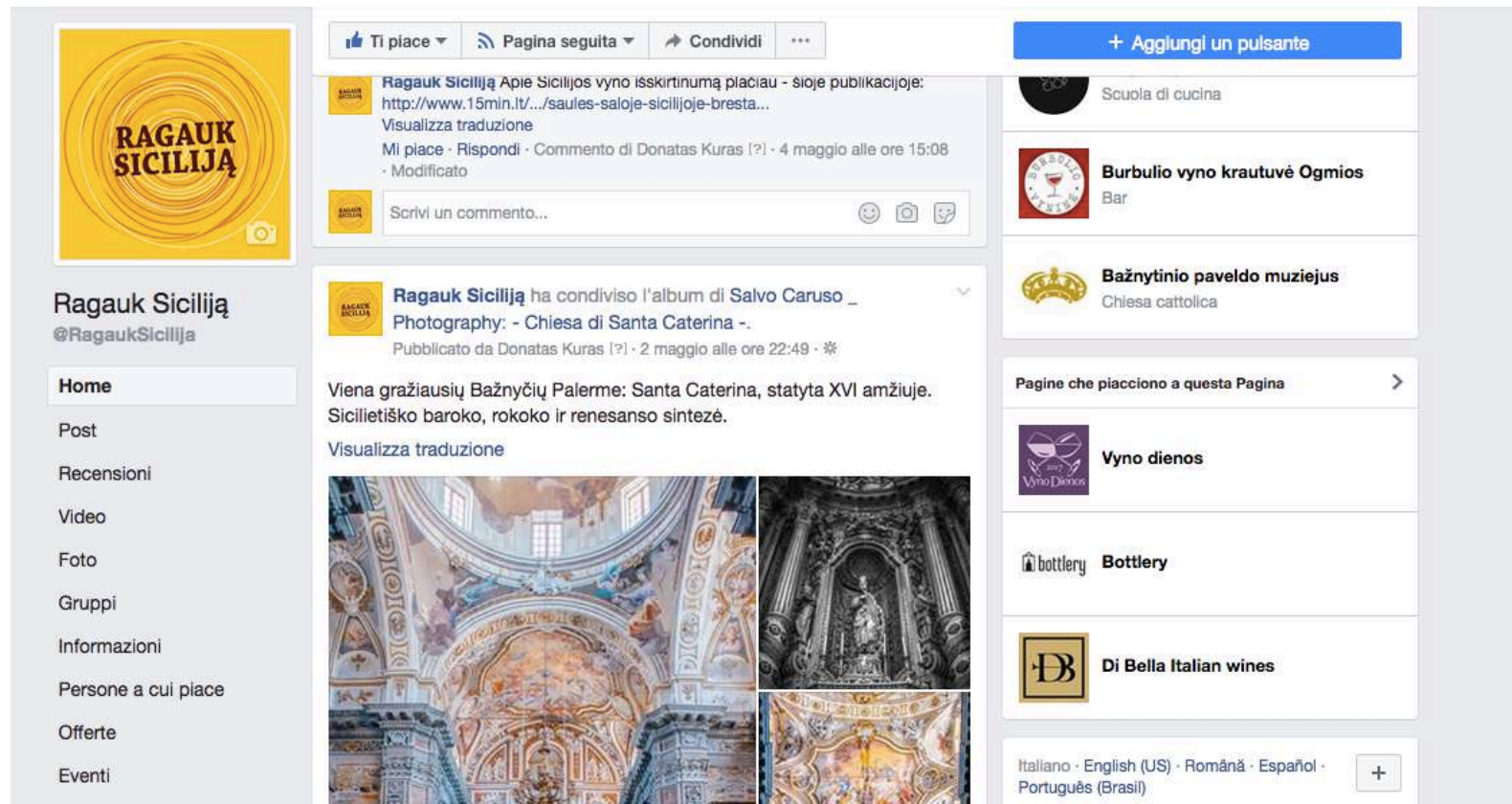
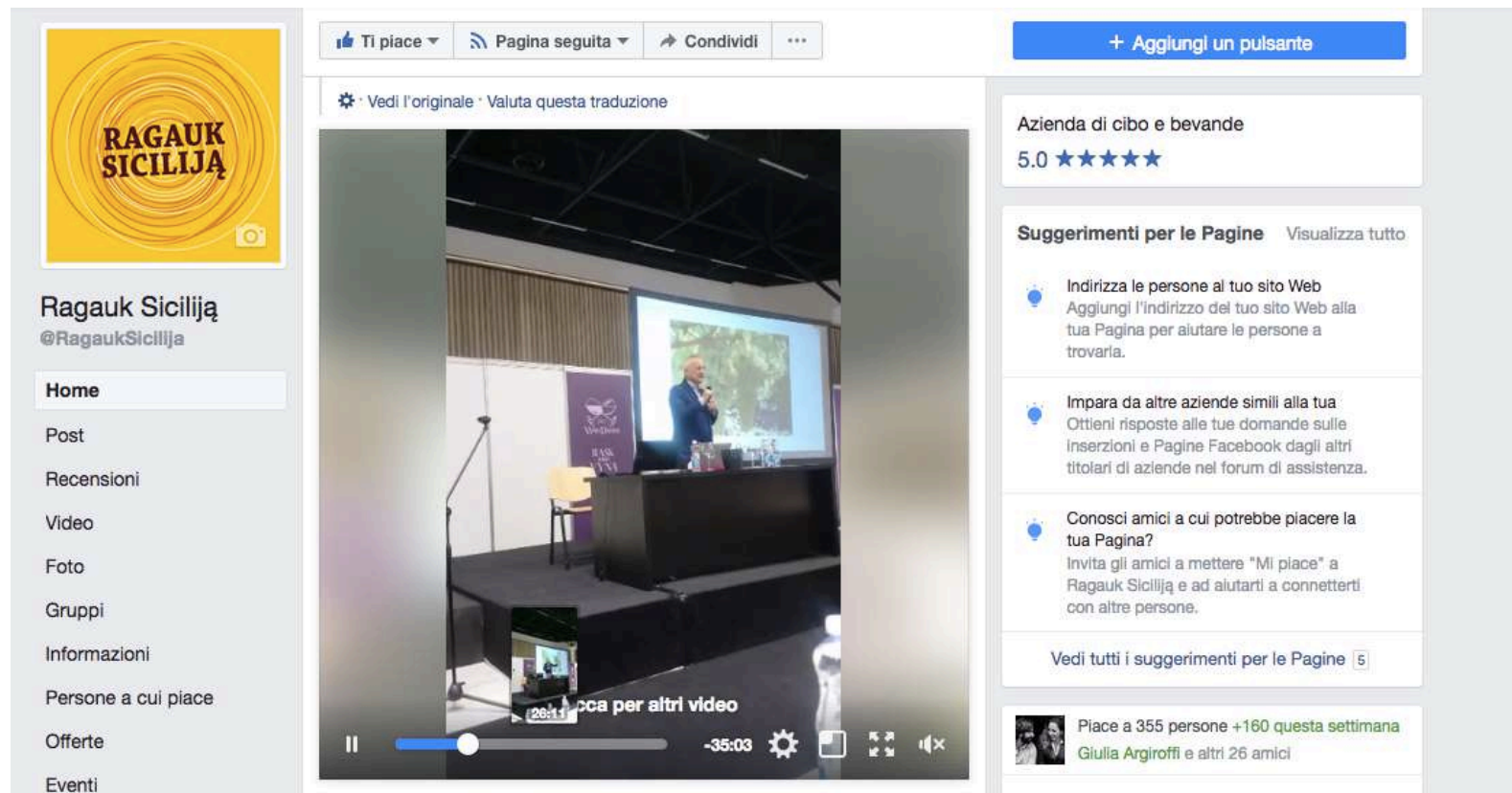


Fig. 2 – Esempio di intervento più tecnico relativo ad una conferenza sul vino a cura di *Agricoltori Siciliani Associati* e trasmessa in diretta live sulla pagina Facebook.



3. Le azioni di comunicazione sul web

Alcuni articoli pubblicati su importanti siti web lituani, hanno permesso di amplificare la visibilità del brand “Sicilia”, raggiungendo potenzialmente migliaia di utenti:

- Un articolo dedicato alla Sicilia su uno dei principali portali generalisti lituani (“skonis”), che vale 330.000 visitatori unici al giorno (fig. 3);
- Un articolo pubblicato su Delfi, il più importante portale generalista in lingua Lituana con 500.000 visitatori al giorno (fig. 4);
- Un articolo pubblicato su “vmgon-line”, più piccolo dei precedenti ma con una audience molto segmentata (fig. 5).

Un primo riscontro è nelle parole di una celebrità lituana, che su Facebook, in occasione del suo viaggio a Taormina, nel parlare bene della Sicilia fa riferimento ad informazioni provenienti da uno degli articoli da noi promossi (Fig. 6).

L’invito all’azione è stato attivato anche mediante le promozione di uno specifico video sul tema “Sicilia e vino”, con l’invito ad acquistare i vini in promozione, che ha raggiunto quasi 100.000 persone, con ad oggi 6900 visualizzazioni (Fig. 7).

Fig. 3 – Articolo pubblicato su “Skonis”.

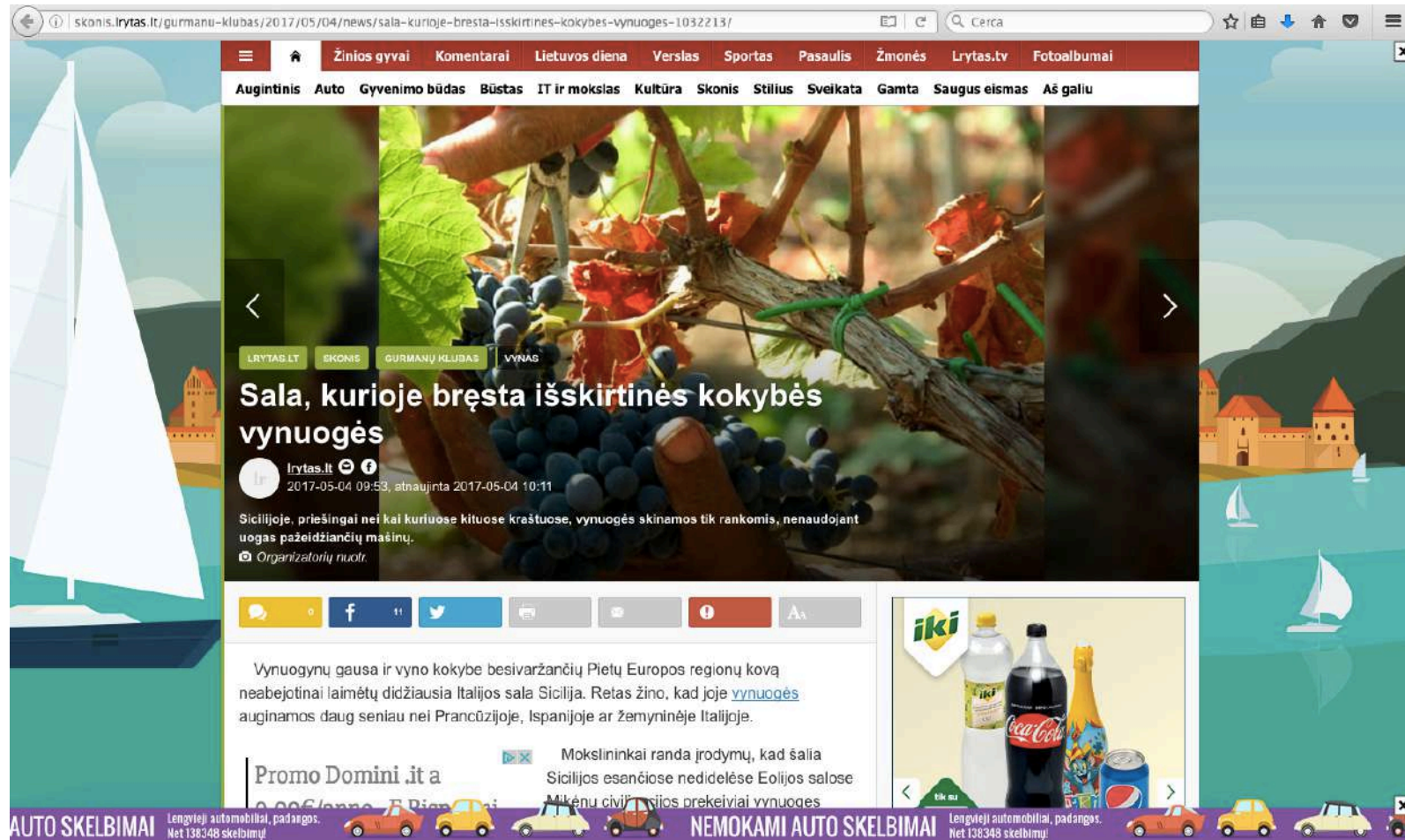


Fig. 4 – Articolo pubblicato su “Delfi”.

www.delfi.lt/maistas/sefo-virtuve/sicilijos-vyno-istorija-mena-antikos-laikus.d?id=74594512

telieka užkurti grilį

Delfi.lt | Naujausios | Nuomonės | Verslas | Mokslas | Auto | NBA | Sportas | Veidai | Gyvenimas | Sveikata | Maistas | Stilius | Kelionės | FIT | DELFI TV | Piliėtis | Gynas

Sefo virtuvė | Skanu | Sveika | Kaip tai padaryti? | Kur pavalgyti? | 1000 receptų

DELFI MAISTAS > SEFO VIRTUVĖ

Sicilijos vyno istorija mena Antikos laikus (6)

www.DELFI.lt
2017 m. gegužės 9 d. 21:08

Facebook Twitter Email Print

BOOKING.COM
TRAKU APARTMENTS OLD TOWN
Prenota ora
Sužinoti daugiau

Vynuogynų gausa ir vyno kokybė besivaržančių Pietų Europos regionų kovą neabejotinai laimėtų didžiausia Italijos sala Sicilija. Retas žino, kad joje vynuogės auginamos daug seniau nei Prancūzijoje, Ispanijoje ar žemyninėje Italijoje.

SUSIJĘ STRAIPSNIAI

- Gyvenimo gurmanė: išgirdus, kad žmogui šampanas neskanus, man viskas tampa aišku (44)
- Vynų spėjimo čempionatui besiruošiantis N. Miežys: klaidintis pradėti, kai imi pernelyg daug galvoti (7)

MOTERIS

Mažoji princesė Charlotte – tikra vaikiškos mados diktatorė (16)

Žaisminga vasaros kolekcija, skirta atostogoms

-30% Gazuotiems ir negazuotiems vaisvandiniams
Ivorių rūšių
Pasiūlymas galioja 2017 05 12-2017 05 14.
Prekių kiekis ribotas.

„Iškepėme“ **iki** programėlę
Sužinokite naudas >

POPULIAUSIA
2016

Fig. 5 – Articolo pubblicato su “vmgon-line”.

vmgonline.lt/sicilijos-vynas-mena-net-antikos-laikus-suzinok-jo-istorija/ Cerca

NAUJIENOS ŽMONĖS TOPAI KELIONES SKANIOS VIETOS RECEPTAI VIDEO VALGOME SVEIKAI E-PARDOUOTUVĖ

2017 m. gegužės 13 d., šeštadienis

Q paieška

SICILIJOS VYNAS MENA NET ANTIKOS LAIKUS! SUŽINOK JO ISTORIJĄ

vmgonline.lt, 2017-05-09, 18:20



vmg mažiau CUKRAUS DRUSKOS RIEBALŲ

KULINARINĖ GREITOJI

K: Laba diena, man – 15 metų, aš gaminti nemėgstu, bet reikia. Kaip išvirti ryžius? Ačiū.

A: Sveiki, viskas priklauso nuo to, koks turėtų būti rezultatas. Biriems ryžiams išvirti imkite arba plūkytus, arba ilgagrūdžius. ▶

K: Ar tiesa, kad pomidorus reikia išimti iš šalątuvo ir prieš juos pjaustant salotoms šiek tiek palaikyti? O agurkus ir salotas? Dėkoju.

A: Sveiki, pomidorų ir agurkų laikyti šaldytuve nerekomenduojama. Bet tam, kad būtų traškesni, supjausite. ▶

NAUJAUSI

f t p e

Fig. 6 – Post sulla Sicilia, pubblicato su Facebook del vip lituano Sigitas Martinavicius.

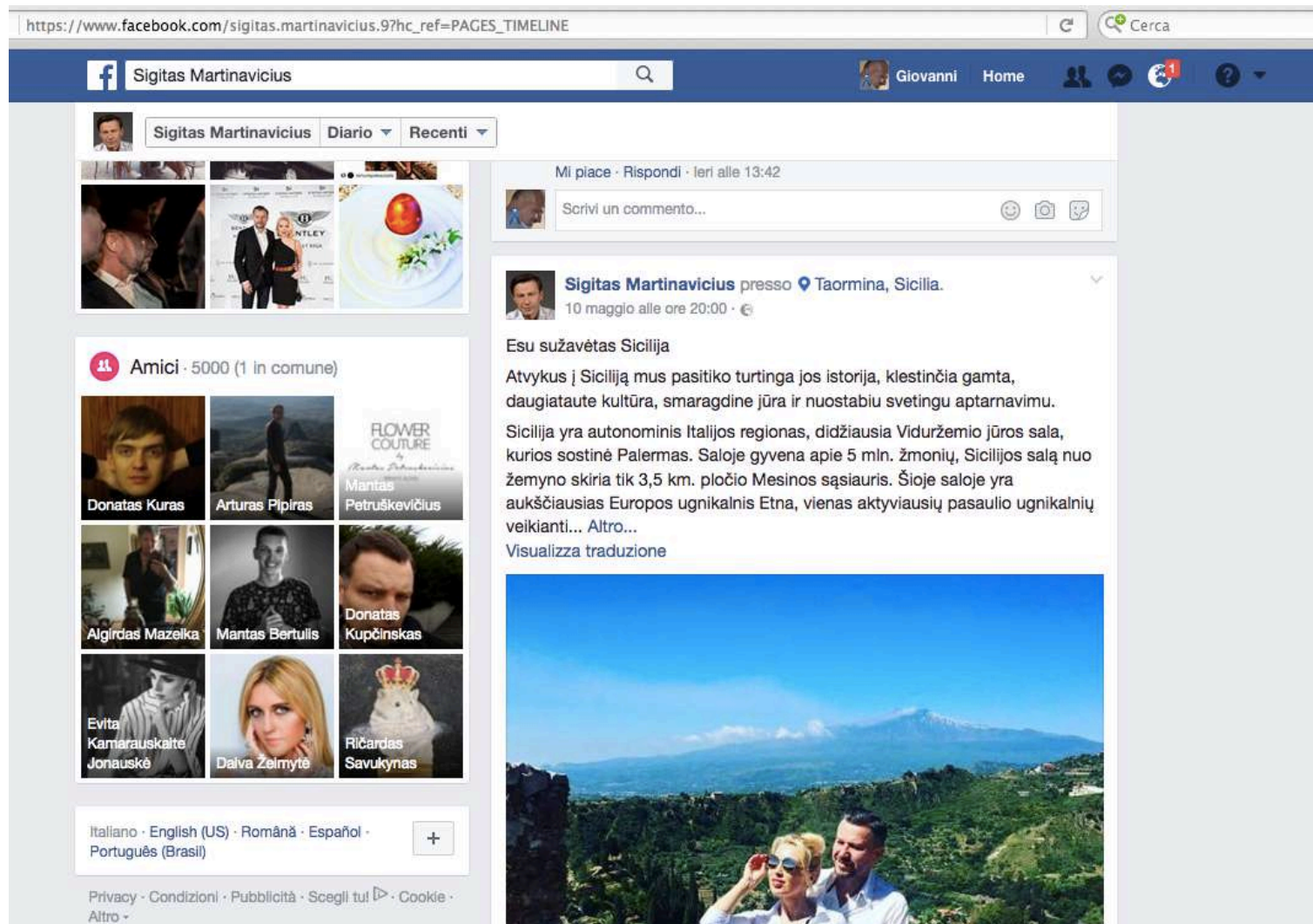


Fig. 7 – Video sulla Sicilia e il vino, diffuso tramite i canali web e social.

The screenshot shows a Facebook interface with the page 'Ragauk Sicilija' (@RagaukSicilija) selected. The page cover features a yellow circular logo with the text 'RAGAUK SICILIJA'. The main post is from 'Ragauk Sicilija', published by Ramune Tumasonyte on May 3 at 10:02. The text of the post is in Lithuanian, discussing the quality of Sicilian wine and inviting users to visit Bottlery. A video player is embedded in the post, showing a coastal scene with a large building. The video has 97,944 views and 6,400 visualizations. The right sidebar shows a list of pages liked by the user, including 'Čiop Čiop', 'Burbulio vyno krautuvė Ogmios', 'Bažnytinio paveldo muziejus', 'Vyno dienos', 'Bottlery', and 'Di Bella Italian wines'. A notification in the bottom left corner mentions an invitation to an event by MayJazz.

Ragauk Sicilija
@RagaukSicilija

Home
Post
Recensioni
Video
Foto
Gruppi
Informazioni

illo Pirrotta ti ha invitato
evento **MayJazz**. Giuseppe
zzamuto e Giovanni
nte di Ballarò significa
ermo.
pochi secondi fa

Promuovi

Ragauk Sicilija
Pubblicato da Ramune Tumasonyte (?) · 3 maggio alle ore 10:02 · *

Unikalios gamtinės sąlygos, daugybė saulėtų dienų - tokia Sicilijos vyno kokybės formulė.
Kviečiame ją atrasti **Bottlery** parduotuvėse: gegužę skelbiame Sicilijos vyno dienas ir pristatome skanias naujienas!
Daugiau: http://bit.ly/Sicilijos_Dienos
Visualizza traduzione

Clicca per altri video

97.944 persone raggiunte
6,4 mila visualizzazioni

Metti in evidenza il post

Alle persone piacciono anche

- Čiop Čiop
Scuola di cucina
- Burbulio vyno krautuvė Ogmios
Bar
- Bažnytinio paveldo muziejus
Chiesa cattolica
- Vyno dienos
- Bottlery
- Di Bella Italian wines

4. Le altre azioni di comunicazione

Media tradizionali

Le azioni sui media, programmate tra giugno e settembre, prevedono la presenza di 12 giornalisti di Lettonia e Lituania, sia della stampa che della televisione ed inserimenti pubblicitari su alcune tra le principali testate di lifestyle ed impresa, che si rivolgono sia alle comunità in lingua lituana e lettone che in lingua russa.

Presenze a fiere ed eventi di settore

Nella strategia di comunicazione si è previsto anche la partecipazione ad eventi fieristici e di comparto specializzati, col preciso intento di diffondere la conoscenza del vino, ma anche dei canali e degli strumenti di comunicazione adottati. Nell'allestimento dello stand Sicilia per la fiera *Vyno Dienos*, la più importante fiera di settore dell'area Baltica, si è puntato sull'impatto visivo: un impianto aperto e molto visibile, posto in zona centrale, ha fatto sì che lo stand sia stato particolarmente visitato, oltre che dagli operatori anche da rappresentanti istituzionali (figg. 8-10).

Fig. 8 – L’allestimento dello stand “Sicilia” alla Fiera Vyno Dienos.



Fig. 9 – L'afflusso dei visitatori.



Fig. 10 – L'ambasciatore italiano a Vilnius.



Seminari e incontri

Con finalità promozionali sono stati organizzati seminari e incontri divulgativi:

- Il seminario tenuto in occasione della fiera *Vyno dienos*, presso la sala conferenze di Litexpo, ha visto la partecipazione di circa 80 persone (figg. 11-12);
- La presentazione tenuta a Vilnius il 6 maggio all'Hotel Domus Maria ha coinvolto circa 20 consumatori e professionisti (fig. 13);
- Partecipazione all'evento *Simply Wine* di Vilnius organizzato dalla IEM di Verona (fig. 14).

Fig. 11 – Seminario sul vino siciliano durante la fiera *Vyno dienos*.



Fig. 12 – La grande partecipazione al seminario tenuto a Vilnius.



Fig. 13 – Presentazione tenuta all'Hotel Domus Maria a Vilnius.



Fig. 14 – Partecipazione al *Simply Wine* a Vilnius.



 bottlery



La promozione on site

Tutte le attività messe in essere hanno indirizzato il pubblico presso la più importante catena di vendita di vino ed alcoolici della Lituania, per il segmento di fascia medio-alta.

Relativamente alla rete distributiva sono stati predisposti desk e distribuzione di materiali di comunicazione presso la rete Bottlery. Si tratta di una rete di vendita che si rivolge alla fascia più alta di consumatori di vino e gastronomia, con 12 punti vendita in Lituania, nelle città di Vilnius, Kaunas, Kalipeda, Palanga, e Riga in Lettonia.

In tutti i punti vendita è stato previsto, per 4 settimane consecutive, la presenza di espositori e banchetti promozionali, presenziati da hostess madrelingua (fig. 15). I banchi promozionali e la presenza a scaffale giocano un ruolo importante nel posizionamento del prodotto sul target.

Fig. 15 – I banchetti promozionali esposti nei punti vendita della catena Bottlery.



La presenza del prodotto è, inoltre, evidenziata all'interno del punto vendita nei banchi espositori, che prevedono una comunicazione istituzionale ed il prodotto in promozione posizionato in evidenza (fig. 16); e, all'esterno del punto vendita, dalla personalizzazione dei *gate* d'ingresso (figg. 17-18).

Nel corso delle attività promozionali, il personale, oltre ad attività di divulgazione sul prodotto, ha presentato un ricettario in lituano – “Sicilijos Skoniai” (Sapori di Sicilia) – che associa i vini in vendita ad una selezione di ricette di piatti siciliani di facile preparazione, con ingredienti tipici della tradizione siciliana ma di facile reperibilità nella zona (figg. 19-21).

Fig. 16 – Banchi espositori con i prodotti in promozione.



Fig. 17 – Gate d’ingresso al punto vendita, con la grafica personalizzata.



Fig. 18 – Gate d'ingresso al punto vendita, con la grafica personalizzata.



Fig. 19 – Il ricettario “Sapori di Sicilia”, la copertina.



Fig. 20 – Il ricettario “Sapori di Sicilia”, una delle ricette.



Puode pašildykite vandenį. Užgesinę liepsną, į vandenį panardinkite šviežius pomidorus ir palikite juos vandenyje 1-2 minutes. Tiek laiko užtenka, kad jie suminkštėtų ir paskui juos būtų galima lengvai nulupti. Pomidorus reikia supjaustyti gabalėliais, kaip ir česnaką bei baziliką. Grūstuvėje kartu sugrūskite baziliką, česnaką ir 3-4 juodųjų pipirų žirnelius. Kai gausite pesto padažą, sumaišykite jį su supjaustytais pomidorais, įpilkite aliejų ir viską gerai išmaišykite. Makaronus išvirkite dideliame kiekyje sūdyto vandens. Nukošę makaronus, sudėkite juos į padažą. Iš trumpųjų makaronų tinka “penne”.

Ingredientai 2 asmenims
200 gramų ilgų ar trumpų makaronų
200 gramų šviežių pomidorų
25 gramai ypač tyro alyvuogių aliejaus
20 baziliko lapelių
1 česnako skiltelė
Druskos, juodųjų pipirų

Makaronai su pesto padažu iš šviežių pomidorų ir baziliko

Tai – tipiškas vasaros patiekalas, kurio nereikia virti ir kurį lengva paruošti. Yra keletas jo variantų, bet šis yra pagrindinis.

Fig. 21 – Il ricettario “Sapori di Sicilia”, una delle ricette.



Tai - makaronai, apjungiantys konservuotos žuvies, tuno, skanumą su pomidorais.

Makaronai su tunu (konservuotu)

Ingredientai 2 asmenims
200 gramų ilgų ar trumpų makaronų
250 gramų smulkintų konservuotų pomidorų iš skardinės
80-100 gramų tuno konservų dėžutė
2 česnako skiltelės
1 šaukštelis ypač tyro alyvuogių aliejaus
1 kuokštelis petražolių
Druskos
Pipirų arba aitriosios paprikos

Stambiai supjaustykite abi česnako skiltis, tuomet jas pakepinkite keptuvėje su šaukšteliu aliejaus. Kai bus apskrūdę, išimkite jas iš keptuvės ir sudėkite smulkintus pomidorus. Pakepinkite juos 5 minutes ir paskui sudėkite tuno konservus. Dar pakepinkite pora minučių. Makaronus išvirkite dideliame kiekyje sūdyto vandens ir sudėkite padažą. Energingai išmaišykite ir įdėkite susmulkintas petražoles ir žiupsnelį pipirų arba, jei labiau patinka, aitriosios paprikos.



Fig. 22 – Rotuse di Vilnius.



Incoming

Le attività progettuali avranno seguito nel mese di Giugno, con incoming di operatori dalla Lituania e dalla Lettonia, inclusi referenti della catena Bottlery, e con giornalisti di primo livello nazionale in Lituania referenti delle più diffuse riviste generaliste del paese (con tirature nell'ordine delle 150000 copie.

